



Праздник всегда с нами.

То есть праздник мы всегда можем создать, есть ли он в календаре или только в душе у нас.

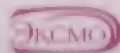
Мы с удовольствием предлагаем вам серию книг, весьма удобных и компактных для употребления, известного **кулинара и кондитера, автора всех предлагаемых рецептов, Александра Селезнева.**

Его блюда — это всегда изящно, всегда аппетитно и, без сомнения, **ВКУСНО**. Потому что приготовлены они с удовольствием, с улыбкой, с фантазией. А ведь всего этого нам как раз так не хватает в жизни. Мы завидуем вам, вы — на пороге удовольствия!

ISBN 978-5-699-23008-2



9 785699 230082



Александр СЕЛЕЗНЕВ

# Праздничный СТОЛИК ДЛЯ ДВОИХ *Очень интимно*



КУЛИНАРНЫЕ ПРАЗДНИКИ

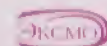
Александр СЕЛЕЗНЕВ

# Праздничный СТОЛИК ДЛЯ ДВОИХ

*Очень интимно*



Москва



2007



УДК 641/642  
ББК 36.997  
С 29

Оформление А. Мусина

Фото Е. Моргуновой

## Содержание

- 4 Канапе из пармской ветчины и дыни
- 6 Волованы, начиненные отварной курицей и виноградом
- 8 Заливное из ветчины и перепелиных яиц
- 10 Салат из груши и голубого сыра
- 12 Салат зеленый с козьим сыром
- 14 Суп вишневый
- 16 Улитки, запеченные с зеленым маслом
- 18 Запеченная семга
- 20 «Маргарита»
- 22 Крем-брюле с мягким апельсиновым шоколадом
- 24 Профитроли
- 26 Торт с карликовыми апельсинами
- 28 Шоколадное мороженое
- 30 Земляника в шампанском

Селезнев А.

С 29 Праздничный столик для двоих. Очень интимно / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2007. — 32 с.: ил. — (Кулинарные праздники).

УДК 641/642  
ББК 36.997

## 4 Канопе из пармской ветчины и дыни

2 средние дыни  
200 г пармской ветчины

Родина пармской ветчины — регион Парма в Италии. Ее вкус слегка напоминает орехи. Этот сорт ветчины имеет типичный аромат копченостей.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Из мякоти одной дыни специальной ложкой вырезать шарики и нанизать их на шпажки вместе с пармской ветчиной.

Вторую дыню разрезать пополам, удалить семена. В каждую половину второй дыни в середину положить дынные шарики.

По кругу воткнуть шпажки с канопе из шариков дыни и пармской ветчины. Украсить зеленью.





## Заливное из ветчины и перепелиных яиц

500 г минеральной воды  
30 г желатина  
10 перепелиных яиц  
5 ст. л. коньяка  
несколько ломтиков  
болгарского перца  
5 ломтиков ветчины  
соль, зелень кинзы и укропа  
по вкусу

Желатин замочить в 150 граммах минеральной воды на 15 минут, затем нагреть до растворения желатина (но не доводить до кипения). Растопленный желатин ввести в оставшуюся часть воды и добавить коньяк.

Перепелиные яйца залить водой, довести до кипения и варить 1—2 минуты. Быстро слить горячую воду и налить холодную (таким образом желтки останутся жидкими). В рюмки положить измельченную зелень, залить небольшим количеством желе, сверху поместить яйцо, снова залить желе, сверху уложить ломтики ветчины и болгарского перца, залить желе и поставить в холодильник для застывания.

Формы (рюмки) опустить ненадолго в горячую воду и вынуть желе.

Готовое желе выложить на блюдо, украсить перепелиными яйцами, зеленью и ломтиками болгарского перца.





## Салат зеленый с козьим сыром

150 г листьев салата разных сортов  
100 г разной зелени (кинзы, петрушки, базилика и т.д.)  
100 г козьего сыра  
6 ст. л. семечек тыквы  
6 ст. л. семечек подсолнечника  
1 ст. л. оливкового масла

### Для соуса:

6 ст. л. оливкового масла  
1 ст. л. бальзамического уксуса  
1 ст. л. горчицы  
соль, перец по вкусу

Положить в салатницу листья салата и зелень.

Козий сыр поставить в духовку на 1—2 минуты, чтобы внутри он стал мягким. Затем нарезать его на кусочки и поместить на листья салата. Полить соусом. Все перемешать.

Семечки тыквы и подсолнечника обжарить на оливковом масле и посыпать ими салат.

Соус: смешать оливковое масло, уксус, горчицу. Посолить, поперчить.





## 14 Суп вишневый

200 г обезжиренного  
йогурта  
250 г вишни из компота  
50 г вишневого ликера  
50 г мяты

Мята получила свое название по имени нимфы Минты, согласно мифу превращенной в цветок. В свежем виде листья и соцветия этого растения — хорошая приправа к овощам, мясу и рыбе. Многие напитки готовятся с использованием мяты.

Поместить вишню и мяту в блендер и измельчить до однородной массы. Добавить йогурт, ликер и снова взбить.

Разлить суп в суповые чашки и украсить листиками мяты и ягодами вишни.





## Улитки, запеченные с зеленым маслом

1 кг замороженных улиток  
200 г сливочного масла  
50 г горчицы  
100 г зелени укропа,  
петрушки, кинзы  
соль по вкусу  
2 ломтика черного хлеба

Из молотых зерен горчицы готовят множество сортов всеми любимой приправы. Первый рецепт ее изготовления появился в 50-х годах нашей эры. Дижонская горчица считается одной из старейших приправ к холодным и горячим блюдам.

Сливочное масло, горчицу, чеснок и зелень взбить в блендере до однородной массы, посолить. Начинить ею улитки и запекать в духовке при температуре 200 °C 5 минут.

Ломтики хлеба нарезать брусочками и подсушить на раскаленной сковороде.

Подавать с гренками из черного хлеба.





## Запеченная семга

1 среднее филе семги  
1 лимон  
1 ст. л. оливкового масла  
соль  
перец  
тмин  
пряные травы (базилик,  
мята, эстрагон и т. д.)  
по вкусу  
1 стебель лука-порей

Лимон нарезать тонкими ломтиками.  
Обжарить их в масле.  
На филе семги сделать надрезы,  
в которые поместить дольки лимона.  
На фольгу положить пряные травы,  
на них поместить рыбное филе,  
посолить, поперчить, посыпать  
тмином и завернуть. Запекать  
в духовке при температуре 200 °C  
20 минут.  
Готовую рыбу выложить на лук-порей,  
украсить пряными травами.





## «Маргарита»

50 г ликера «Куантро»  
50 г текилы  
20 г сока лимона  
ледяная крошка

Края бокала для мартини слегка увлажнить соком лимона и обмакнуть в крупную соль.  
Налить в бокал ликер «Куантро», текилу и засыпать льдом. Полить соком лимона.  
Украсить кружочком лимона или лайма.





## Крем-брюле с тягким апельсиновым шоколадом

### Для крем-брюле:

5 желтков  
85 г сахарного песка  
350 г сливок  
200 г йогурта  
2 ст. л. лимонного сока  
цедра 2 лимонов

### Для шоколада:

150 г сливок  
1 яичный желток  
150 г черного шоколада  
2 ст. л. апельсинового сока  
цедра 1 апельсина  
20 г сливочного масла  
50 г сахарного песка

**Крем-брюле:** натереть на мелкой терке цедру с лимонов. Взбить желтки с сахаром и лимонной цедрой добела. Добавить, не взбивая, йогурт, сливки, лимонный сок и разлить по маленьким формочкам диаметром 2 см. Поставить в духовку с температурой 100°C на 1 час. Крем-брюле ни в коем случае не должен закипать. Достать готовый крем-брюле из духовки и остудить.

**Апельсиновый шоколад:** на мелкой терке натереть цедру апельсина, добавить к ней апельсиновый сок. Влить в кипящие сливки желток и энергично взбить венчиком. Добавить эту смесь в измельченный шоколад и перемешать деревянной лопаткой. Осторожно ввести сливочное масло, затем влить апельсиновый сок с цедрой. Перелить массу в неглубокое блюдо и поставить застывать.

Перед подачей посыпать крем-брюле сахаром и поставить на 5—10 секунд в гриль, чтобы поверхность карамелизовалась. Чуть охладить и положить шарик из мягкого апельсинового шоколада. Украсить дольками апельсина и листиками мяты.





## Профитролы

125 г молока  
125 г воды  
50 г сливочного масла  
1 щепотка соли  
125 г муки  
4 яйца

Для начинки:  
300 г взбитых сливок

Для глазури:  
1 яичный белок  
1 ст. л. лимонного сока  
100 г сахарной пудры

Довести до кипения молоко, воду, сливочное масло и соль. Добавить просеянную муку и мешать деревянной лопаткой, пока тесто не соберется в комок. Взбивать его миксером и, когда тесто уже будет теплым, ввести яйца по одной штуке.

Наполнить кондитерский мешок или шприц с гладкой трубочкой и выложить тесто в форме сердечек на пергамент. Выпекать при температуре 220 °C 30 минут.

Готовые профитролы охладить и начинить взбитыми сливками. Поверхность покрыть глазурью.

**Глазурь:** белок взбить с сахаром до плотной пены, добавить лимонный сок и размешать.





## Торт с карликовыми апельсинами

150 г сливочного масла  
125 г сахарного песка  
цедра и дольки  
2 апельсинов  
4 яйца (белок и желток  
отделить)  
150 г йогурта  
180 г муки  
1 ч. л. разрыхлителя  
100 г мелко нарубленного  
миндаля  
250 г маленьких апельсинов  
(кумкватов)  
100 г сахарного песка  
100 г воды  
100 г рома «Баккарди»

Карликовыми апельсинами называют кумкваты. Они размером с грецкий орех и не содержат косточек. Кумкваты добавляют во фруктовые салаты и выпечку. Подают их к рыбе и курице.

Взбить сливочное масло с сахаром и цедрой апельсина до однородной массы, постепенно ввести желток и йогурт, добавить муку с разрыхлителем и миндалем. В конце ввести взбитый белок и очищенные и нарезанные дольки апельсина. Выложить массу в форму и выпекать при температуре 200 °C 20 минут.

Маленькие апельсины нарезать на тонкие пластины, добавить сахар, воду, половину рома и тушить 10—15 минут.

Готовый охлажденный бисквит разрезать на два коржа, сбрызнуть их оставшимся ромом.

На нижний корж выложить засахаренные маленькие апельсины. Накрыть вторым коржом и обтянуть сахарной пастой. Украсить белковым кремом и живыми цветами (рецепты сахарной пасты и белкового крема приведены в рецепте «Торт с черносливом»).





## Шоколадное мороженое

250 г горького шоколада  
1 ст. л. сливочного масла  
1 ст. л. растворимого кофе  
5 ст. л. бренди  
5 яичных желтков  
250 г взбитых сливок  
ягоды и орехи по вкусу

Растопить на водяной бане шоколад со сливочным маслом, снять с огня и добавить кофе, бренди и взбитые желтки.

Массу охладить до комнатной температуры и ввести взбитые сливки. Налить смесь в стаканчики из-под йогурта и заморозить.

Подавать, полив растопленным шоколадом с ягодами и орехами.





## Земляника в шампанском

200 г свежей земляники  
50 г сахарного песка  
0,5 л шампанского

Свежую крупную землянику положить  
в миску, поставленную на лед,  
и посыпать сахаром.

Перед подачей на стол разложить  
ягоды по бокалам и залить шампан-  
ским.

Так же можно подать другие фрукты  
и мороженое.

